

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:32
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/biscuit-de-ciruelas-pasas.html>

Biscuit de ciruelas pasas

INGREDIENTES

1/2 l de crema de leche.
4 yemas de huevo.
100 grs. de azúcar.
1 copita de licor de manzana.
150 grs. de ciruelas pasas remojadas.
Unas frambuesas.
Chocolate de cobertura

PREPARACIÓN

Bate la crema bien fría con las pasas deshuesadas, remojadas en agua y troceadas, hasta montar. Añade el licor, mezcla y reserva.

Aparte, monta las yemas con el azúcar con una batidora de varillas. Mezcla con la preparación anterior.

Vierte el biscuit en un recipiente rectangular grande o en varios individuales de paredes lisas y forrados de papel (puedes usar una manga).

Introduce en el frigorífico durante 2-4 horas.

Por último, desmolda y decora con unas frambuesas. A la hora de servir, presenta este biscuit de ciruelas pasas con chocolate de cobertura caliente.